

Tartines avocat saumon



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
138023	Pain Bâtard précuit sur sole 540 g	1 Pièce
288910	Saumon atlantique salé façon gravlax aneth 700 g	200 Gramme
251791	Cubes d'avocat 1 kg	300 Gramme
251779	Demi-avocats mûrs à point 1 kg	300 Gramme
296505	Saumon Atlantique fumé prétranché de Norvège sel sec ASC 0,9/1,3 kg	200 Gramme
274406	Œuf parfait PPA ODF Cocotine 53/63 g	20 Pièce
	Grenade	1 Pièce
	Citron vert	1 Pièce
	Citron jaune	1 Pièce

Etapas de préparation

- 1 Après décongélation du pain, le couper en tranches puis le griller.
- 2 Déposer des cubes de saumon sur chaque tranche, ajouter les avocats et finir avec l'œuf parfait.
- 3 Finir avec les quartiers de citron et les graines de grenade.